



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU MAKARNA KEKİ

<https://migros.com.tr>

1 paket kalın kesme makarna
4 adet domates
2 adet sarımsak
1 paket beşamel sos
Yarım litre süt
Yarım tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Biraz kaşar peyniri

1. Makarnayı haşlayın. Domatesleri rendeleyip, yağ ile kavurun ve ezilmiş sarımsakları ekleyin.
2. Beşamel sosu karışımını süt ile karıştırıp paketin üzerinde yazan tarife göre pişirin.
3. Evinizde bulunan bir kek kalıbına makarnaları hizalı bir şekilde dizin.
4. Domates sosunu makarnaların her yerine geçecek şekilde dökün.
5. Beşamel sosunu da ekleyin.
6. En üste kaşar peynirini ekledikten sonra 180 derece fırında kaşar peyniri altın rengi olana kadar pişirip ılıyınca kek kalıbından çıkarın ve dilimleyerek etin yanında servis edin.

